

<<植物油脂制品安全生产与品质控制>>

图书基本信息

书名：<<植物油脂制品安全生产与品质控制>>

13位ISBN编号：9787502569631

10位ISBN编号：7502569634

出版时间：2005-6

出版时间：化学工业出版社

作者：李全宏

页数：194

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<植物油脂制品安全生产与品质控制>>

内容概要

本书介绍了我国植物油加工业的现状与发展趋势；植物油脂的来源与化学组成、植物油脂制取的安全性及保障体系、植物油脂的精炼和食品安全性、植物油脂加工的食品安全性等内容。

本书是《食品放心工程丛书》的一个分册。

本书主要介绍了植物油脂及其制品在生产中的危害及控制方法。

全书共分五章：第一章作为整体概论介绍了我国植物油脂工业发展的概况；第二章介绍了植物油脂的来源及化学组成；第三章介绍了植物油脂制取的安全控制与检测；第四章介绍了植物油脂在精炼各步骤中可能引入的危害及其控制方法；第五章介绍了以植物油脂为原料加工产品的过程中可能引入的危害及其控制方法。

书后附有《食用氢化油及其制品卫生管理办法》和《人造奶油卫生标准》。

本书内容全面、实用，可为从事植物油脂生产企业的技术人员及管理者提供一定的指导和参考，也可以作为食品安全管理人员、商检人员以及相关院校师生的参考资料。

书籍目录

第一章 绪论第一节 我国植物油脂工业的发展第二节 我国植物油脂加工业的现状一、浸出油厂规模向大型化发展二、自行设计与引进的油脂全精炼生产线逐渐增多, 规模逐渐增大三、食用油脂品种琳琅满目四、油料资源综合利用受到高度重视五、油脂工程专业技术队伍逐步完善第三节 加入W T O后对我国油脂行业的影响一、加入W T O后对油料业的影响二、对油脂加工业的影响三、对油脂机械制造业的影响四、加入W T O后油脂行业的对策第四节 我国油脂工业的发展趋势一、油脂工业大型化、集团化、现代化成为一种必然的发展趋势二、注重育种技术三、注重产品多样化与资源的综合利用四、科技和管理水平的竞争同样成为油脂企业生存和发展的基础五、企业成为技术应用的主体第二章 植物油脂的来源及化学组成一、大豆油脂的化学组成二、菜子油的化学组成三、花生油的化学组成四、葵花子油的脂质特点五、红花子油的脂质特点六、葡萄子油的脂质特点七、棉子油的化学成分八、功能性植物油脂九、月见草油及其脂质特点第三章 植物油脂制取的食品安全性第一节 植物油脂制取方法一、压榨法二、浸提法三、其他工艺——水代法生产工艺第二节 原料预处理一、原料的清理二、粉碎三、软化四、轧坯第三节 压榨法制取植物油及安全性一、压榨过程的物理化学变化二、压榨制取油的必要条件三、未精炼的机榨毛油对人体健康的危害第四节 浸提法制取植物油及安全性第五节 植物油脂的食品安全性检测一、转基因食品检测方法二、农药检测三、油脂及其制品中抗氧化剂快速测定方法的研究四、食用油脂中矿物油污染检测的气相色谱法研究五、近红外光谱技术在油脂检测中的应用第六节 植物油脂制取企业食品安全保证体系(HACCP体系)一、危害分析及关键控制环节在食用油脂生产过程中的应用二、食用油脂中有害物质的分析及处理对策三、蒸发器结垢的危害及防止第七节 油脂加工企业环境污染及防治措施一、油脂加工企业污染问题二、用好氧生物法处理植物油厂工业废水第四章 植物油脂的精炼和食品安全性第一节 植物油脂精炼的意义及其工艺流程一、植物油脂精炼的意义二、工艺流程第二节 毛油去杂及其食品安全性一、毛油去杂工艺流程二、可能引入的危害三、控制第三节 脱胶及其食品安全性一、脱胶的方法二、可能引入的危害三、控制第四节 脱酸及其食品安全性一、脱酸的方法二、可能引入的危害三、控制第五节 脱色及其食品安全性一、脱色的方法二、可能引入的危害三、控制第六节 脱臭及其食品安全性一、脱臭的方法二、可能引入的危害三、控制第七节 脱蜡及其食品安全性一、脱蜡的方法二、可能引入的危害三、控制第八节 食品安全性的检测一、食品安全实验室的建立二、食品安全实验室的管理三、质量评价点的设立四、精炼油脂食品安全性的检测第九节 油脂精炼食品安全保证体系(HACCP体系)的建立一、HACCP体系的建立二、HACCP体系在油脂精炼加工企业中的应用示例第五章 植物油脂加工的食品安全性第一节 植物油脂氢化的食品安全性一、油脂氢化概述二、油脂氢化的基本原理及影响因素三、油脂加氢的催化剂四、油脂的氢化工艺与设备第二节 植物油脂氢化各工序可能引入的危害一、氢化脂肪生产对原料的要求二、催化剂中毒及选择性三、氢化操作条件四、油脂加氢时的副反应五、食品的化学污染六、营养物质的减少第三节 氢化控制方法一、氢化脂肪生产对原料的要求二、加氢过程的工艺控制三、从氢化油中脱除金属四、脱色和脱气味五、改造设备中的不安全因素六、废催化剂中回收油脂及制备硫酸铜和硫酸镍的研究第四节 人造奶油生产安全性一、概述二、人造奶油的加工工艺三、人造奶油加工设备四、人造奶油各工序可能引入的危害五、控制六、质量检测第五节 起酥油生产的食品安全性一、概述二、起酥油生产工艺三、起酥油品质劣化的主要原因及分析四、防止起酥油产品品质劣化的途径和方法附录1 食用氢化油及其制品卫生管理办法附录2 人造奶油卫生标准主要参考文献

<<植物油脂制品安全生产与品质控制>>

编辑推荐

本书介绍了我国植物油加工业的现状与发展趋势；植物油脂的来源与化学组成、植物油脂制取的安全性保障体系、植物油脂的精炼和食品安全性、植物油脂加工的食品安全性等内容。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>